Pistasjkrem

Ingredienser



♥ 300 g pistasjnøtter (usaltede)
♥ 6 ss olivenolje
♥ 1 dl melis
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 400 g søtet, kondensert melk (se tips)

Fremgangsmåte

Legg pistasjnøttene i varmt vann i ca. 10 minutter, eller til du ser at det tynne skallet løsner, og grønnfargen på pistasjnøttene kommer frem.

La de skåldede pistasjnøttene tørke på kjøkkenpapir.

Ha pistasjnøttene i en food processor og kjør dem sammen til en finkornet masse.

Tilsett olivenolje, melis og vaniljeekstrakt og bland inn.

Tilsett så søtet, kondensert melk, litt om gangen, mens du kjører nøttene i food processoren, helt til du synes at pistasjkremen har passe tykk konsistens.

Tips

♥ Søtet, kondensert melk kjøpes på hermetikkboks og finnes i de fleste matbutikker. Husk at du må bruke søtet type, som er tykk og seig i konsistensen og gulhvit i fargen. (Den usøtede typen er tynn og hvit som melk og kan ikke brukes i denne oppskriften.) 1 boks pleier å være på 397 gram, så det holder å bruke 1 boks.

♥ Pistasjkremen oppbevares på glass med lokk i kjøleskapet og har da lang holdbarhet. Kremen kan blir litt fast når den er kald, men mykner igjen dersom den står en stund i romtemperatur.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pistasjkrem